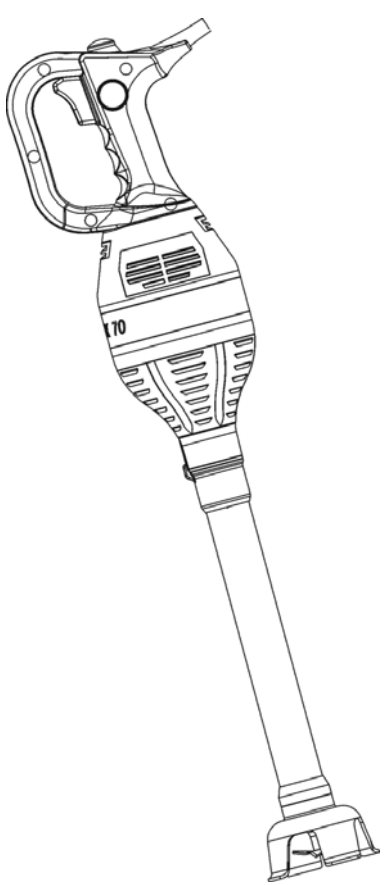
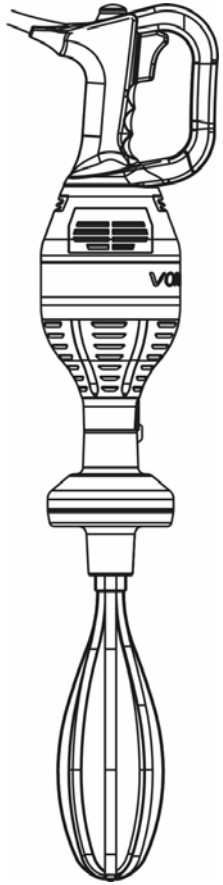
Profi-Stabmixer

VORTEX: 350-500-700

Normal,
Geschwindigkeitsregler
Geschwindigkeitsregler für Stabilisierung





GEBRAUCHS- UND WARTUNGSHANDBUCH

KUNDENDIENSTSTELLE
AUTORISIERTER HÄNDLER

VORWORT

- Dieses Handbuch ist erstellt worden, um den Kunden ausführliche Informationen über das Gerät und die damit verbundenen Sicherheitsvorschriften, über Erhalt der Ware, Gebrauch, Pflege und Entsorgung zu geben, damit das Gerät korrekt benützt und lange funktionstüchtig erhalten werden kann .
- DieseS Handbuch muss mit Sorgfalt bis zur Entsorgung des Gerätes aufbewahrt werden .
- Das Handbuch muss jenen Personen zur Verfügung gestellt werden, die das Gerät gebrauchen und warten .

INHALT DER KAPITEL

KAP. 1 - ERHALT DES GERÄTES Seite 4
1.1 - VERPACKUNG
1.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ERHALT

KAP. 2 - INSTALLATION Seite 6
2.1 - AUSPACKUNG
2.2 - STANDORT
2.3 - ELEKTROANSCHLUSS
2.4 - SCHALTPLAN

KAP. 3 - INFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT Seite 10
3.1 - ALLGEMEINE SICHERHEITSMASSNAHMEN

KAP. 4 - DAS GERÄT KENNEN LERNEN Seite 13
4.1 - KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN
4.2 - EINGEBAUTE SICHERUNGEN
4.2.1 - Mechanische Sicherungen
4.2.2 - Elektrische Sicherungen
4.3 - MASCHINENBESCHREIBUNG
4.4 - ABMESSUNGEN, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ....

KAP. 5 - GEBRAUCH DES GERÄTES Seite 19
ANBRINGUNG DES ZUBEHÖRS
5.1 - VORKONTROLLE
5.2 - ANWENDUNGSBEREICH
5.3 - GEBRAUCH DES GERÄTES

KAP. 6 - ORDENTLICHE REINIGUNG Seite 23
6.1 - ALLGEMEINES
6.2 - AUSSERORDENTLICHE REINIGUNG

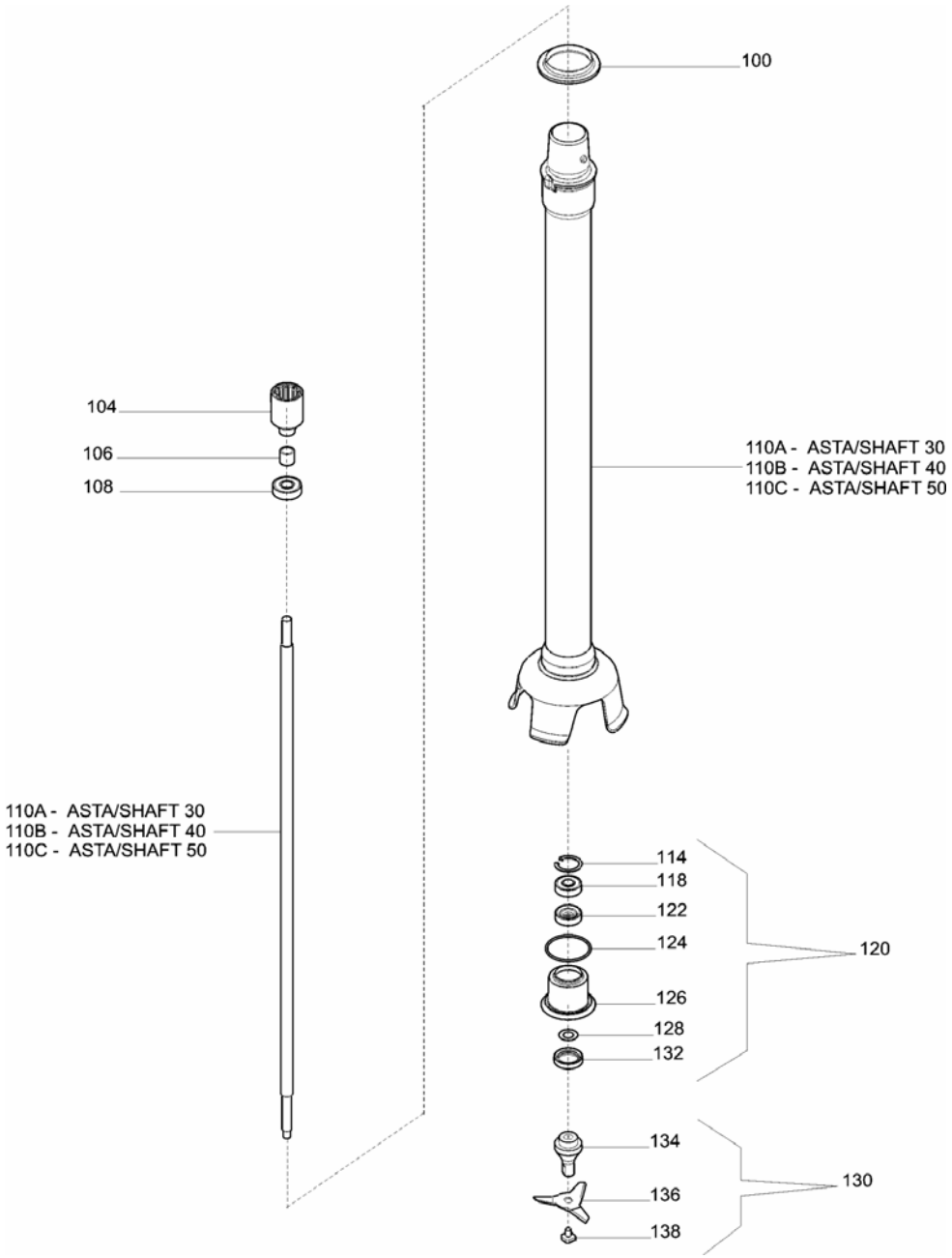
TAFEL *1/2*

Bezug	Beschreibung
1	SET SCHRAUBENABDECKUNGEN VRT
2	ABDECKPFROPFEN REGLER VRT
3	OR D.15,6 Dicke 1,78 VRT
4	HANDGRIFF RECHTER TEIL VRT
6	LUFTEINTRITTSVERKLEIDUNG VRT
8	LUFTAUSTRITTSVERKLEIDUNG VRT
10A	MOTOR 230/50 VRT
12	DIST. GRIFFE VRT
14	MOTORHALTERUNG VRT
18	GUMMIVERKLEIDUNG VRT
22	MITNEHMER (BOLZEN) VRT
34	KABELDURCHGANG VRT
36	SPEISEKABEL VRT
38	SCHUTZVERKLEIDUNG NOTDRUCKKNOPF EIN-AUS VRT
40	HANDGRIFF LINKER TEIL VRT
42	SCHUTZVERKLEIDUNG EINSCHALTER VRT
44	DRUCKKNOPF MARQUARD 1298.0101 VRT
46	
48	FEDER D.4,3 SCHNITT 0,8 L. 13 MM VRT
50	KABELSPERRE BLO-R4B VRT

TAFEL *2/2*

Bezug	Beschreibung
100	DICHTUNG STAB VRT
104	MITNEHMER (MUTTER) STAB VRT
106	DISTANZST.LAGER-MITNEHMER STAB VRT
110A	ANTRIEBSWELLE L.300 STAB VRT
110B	ANTRIEBSWELLE L.400 STAB VRT
110C	ANTRIEBSWELLE L.500 STAB VRT
112A	SET STAB L.30 VRT
112B	SET STAB L.40 VRT
112C	SET STAB L.50 VRT
118	LAGER SKF 608 2RS
120	SET LAGERHALTERUNG FÜR STAB VRT
122	DICHTRING 8X22X7
124	OR D.34,65 Dicke 1,78 STAB VRT
126	UNTERLEGSCHEIBE BAKELIZZ. D. 10,5X24 STAB VRT
128	UNTERLEGSCHEIBE BAKELIZZ. D. 10,5X24 STAB VRT
130	SET MESSER MONTIERT VRT
132	DICHTRING
134	MESSERHALTER STAB VRT
136	MESSER 3 KLINGEN STAB VRT
138	SCHRAUBE M5 LINKS FÜR MESSERFIXIERUNG STAB VRT

TAFEL .2/2



6.2.1 - ALLGEMEINES

KAP. 7 - WARTUNG Seite 27
7.1 - ALLGEMEINES
7.2 - ZUFÄLLIGES EINTAUCHEN ODER RUNTERFALLEN DES GERÄTES
7.3 - EINSETZUNG VON STAB UND QUIRL
7.4 - SPEISEKABEL
7.5 - SCHALTER-SCHUTZVERKLEIDUNG
7.6 - MESSERKLINGEN
7.7 - QUIRLE
7.8 - DICHTUNGEN-DICHTRINGE

KAP. 8 - ENTSORGUNG Seite 28
8.1 - AUSSERBETRIEBNAHME
8.2 - ENTSORGUNG

KAP. 1 - ERHALT DES GERÄTES

1.1 - VERPACKUNG

Die Verpackung (Abb.1) enthält alle Geräteteile, die einzeln verpackt sind:

- Motorblock
- Bearbeitungsstäbe (wenn bestellt)
- Quirl (wenn bestellt)
- Koffer zum Transportieren (wenn bestellt)
- Wandhalterung (wenn bestellt)
- Topfuntersatz (wenn bestellt)
- (Abb. 1): die Kartonschachtel, die Einsätze aus Polystyrol, Nylon usw. müssen gesondert, gemäß der geltenden Vorschriften des jeweiligen Installationslandes entsorgt werden .

	Abmessungen (mm) AxBxC	**Bruttogewicht (Kg)**
W 350	230x430x270	3,2
W 500	230x430x270	3,7
W 700	230x430x270	4
Bearbeitungsstab **30**	240x440x160	1,6
Bearbeitungsstab**40**	240x550x160	1,8
Bearbeitungsstab**50**	240x650x160	2,1
Rührquirle	-	-
Koffer	410x600x190	-

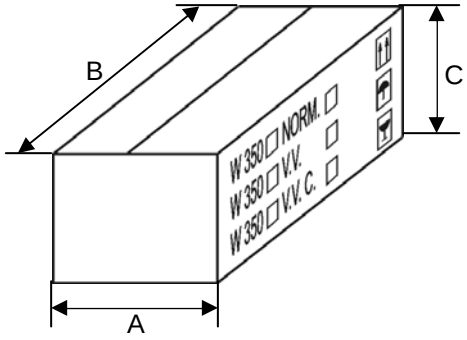


Abb. n°1

ACHTUNG !

Max. 5 Schachteln desselben Typs aufeinander stellen *(Abb. n.2)***.**

Die Schachteln sollten mindestens während der Garantiezeit aufbewahrt werden, zwecks Transport bei Reparaturrücksendungen usw.

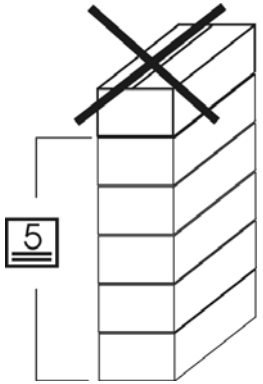
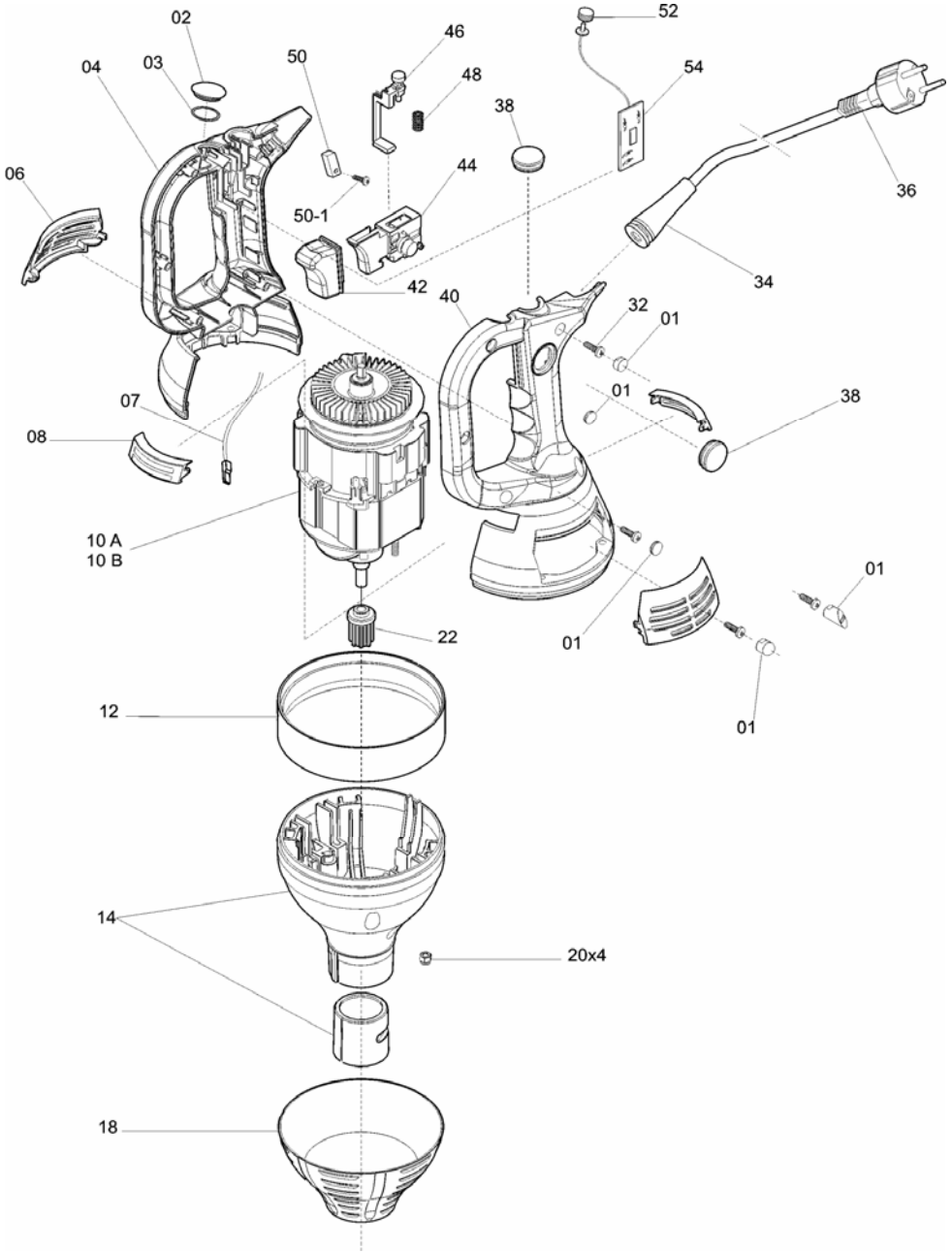


Abb. n°2

KAP.9 - ERSATZTEILE

TAFEL 1/2



KAP.8- ENTSORGUNG

8.1 - AUSSERBETRIEBNAHME

Wenn das Gerät nicht mehr gebraucht wird, muss es entsorgt werden. Zuerst einmal sich vergewissern, dass es niemand mehr gebrauchen kann und zu diesem Zweck **die Zuleitung abstecken und zerschneiden .**

8.2 - ENTSORGUNG

Nach Außerbetriebnahme kann das Gerät beseitigt werden. Der Stabmixer samt Zubehör kann unter Berücksichtigung der einzelnen Materialien an entsprechende Entsorgungsbetriebe gebracht werden **(siehe Kap. 4 Absatz 4.1)**

⚠

Die Verpackungen nicht dem Regen aussetzen oder in feuchtem Raum lagern (*Abb. n°3*).

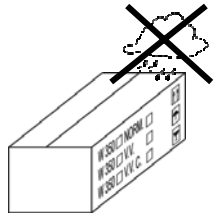


Abb. n°3

⚠

Die Verpackung nicht auf den Kopf stellen (*Abb. n°4*).

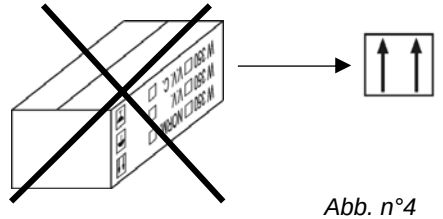


Abb. n°4

⚠

Beim Transportieren an den längeren Seiten gut festhalten und parallel zum Boden hin halten *(Abb. n.5)*.

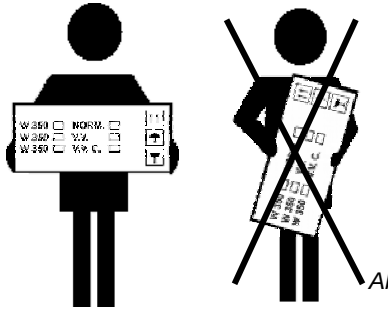


Abb. n°5

1.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ERHALT

Nach Annahme des Pakets, wenn keine äußeren Schäden festzustellen sind, das Gerät auspacken, dabei kontrollieren, dass sämtliches Material vorhanden ist. Wenn Schäden an der Verpackung oder am Material festzustellen sind (Abb.6), muss der Transporteur innerhalb von 3 Tagen davon schriftlich informiert werden. Verspätete Mängelrügen werden gewöhnlich nicht anerkannt.

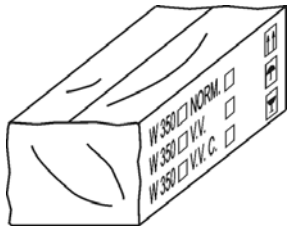


Abb. n°6

KAP. 2 - INSTALLATION

ACHTUNG !

Sämtliche Operationen müssen von qualifiziertem technischen Personal durchgeführt werden (*Abb. n°7*).

Abb. n°7

2.1 - AUSPACKUNG

Sich zuerst vergewissern, dass die Schachtel nicht auf dem Kopf steht (Abb.8).

Lieferumfang:

MOTORBLOCK

a) Kartonschachtel;
b) Polystyrol;
c) Motorblock;
d) Benutzerhandbuch

Den Klebestreifen, der das Packet verschließt, entfernen, dann den Motorblock samt Schutzverkleidung herausnehmen.

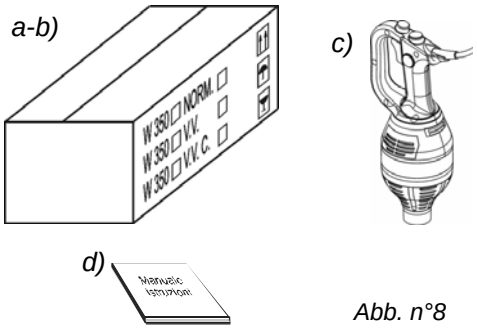


Abb. n°8

BEARBEITUNGSSTAB

Inhalt, siehe *(Abb. n.9)*:

a) Kartonschachtel;
b) Polystyrol;
c) Mixerstab;
d) Werkzeuge für Abmontage .

Den Klebestreifen, der das Packet verschließt, entfernen, dann den Mixerstab samt Schutzverkleidung herausnehmen.

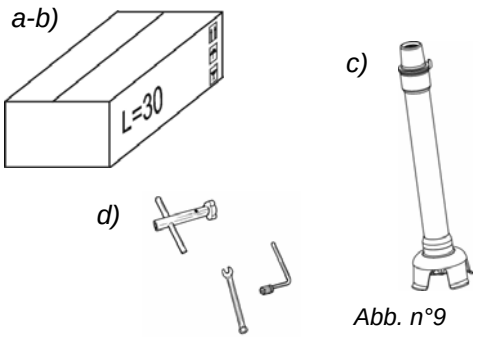


Abb. n°9

RÜHRQUIRLE

Inhalt, siehe *(Abb. n.10)*:

a) Kartonschachtel;
b) Polystyrol;
c) Rührquirle.

Den Klebestreifen, der das Packet verschließt, entfernen, dann den Mixerstab samt Schutzverkleidung herausnehmen.

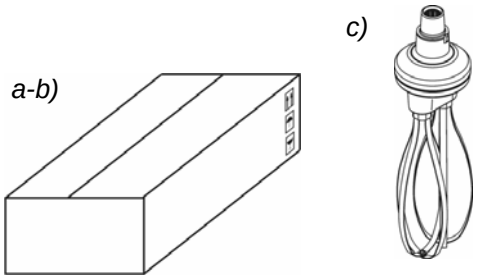


Abb. n°10

KOFFER

Sollte auch der Koffer bestellt worden

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - ALLGEMEINES

Vor jedem Eingriff:
a) den Netzstecker ziehen, um das Gerät zu isolieren .

7.2 - ZUFÄLLIGES EINTAUCHEN ODER RUNTERFALLEN DES GERÄTES

Wenn das Gerät zufällig runtergefallen oder in den Topf gefallen ist, sollte eine KUNDENDIENSTSTELLE kontaktiert werden.

7.3 - EINSETZEN DES STABES UND DER QUIRLE

Stab und Quirle müssen gut am Motorblock festsitzen. Ist das nicht der Fall, sich an eine KUNDENDIENSTSTELLE wenden.

7.4 - SPEISEKABEL

Den Abnutzungszustand des Kabels regelmäßig prüfen, wenn eine Ersetzung notwendig ist, sich an eine KUNDENDIENSTSTELLE wenden.

7.5 - SCHALTER-SCHUTZVERKLEIDUNG

Die Gummiverkleidung der Schalter reelmäßig prüfen. Bei Abnutzungserscheinungen sich an eine KUNDENDIENSTSTELLE wenden.

7.6 - MESSERKLINGEN

Die Messerklingen müssen immer scharf sein. Zur Ersetzung sich an eine KUNDENDIENSTSTELLE wenden.

7.6 - FRUSTE

Verificare che le fruste conservino la loro conformazione originale e che non si stacchino facilmente dal corpo frusta. In caso contrario chiamare il “CENTRO DI ASSISTENZA”.

7.7 - QUIRLE

Die Quirle müssen ihre Originalform beibehalten und müssen am Quirlkörper gut festsitzen. Ist das nicht der Fall, sich an eine KUNDENDIENSTSTELLE wenden.

7.8– DICHTUNGEN – DICHTRINGE

Regelmäßig, nach Abmontage des Messerhaltereinsatzes, die Dichtungen prüfen (Abb.64)
Sollten die Dichtungen abgenutzt sein, sich an eine KUNDENDIENSTSTELLE wenden

tigkeit nicht zu beeinträchtigen. Nur fachkundiges Personal, das mit diesen Arbeiten vertraut ist, sollte damit beauftragt werden.

Zerlegung des Stabes (*Abb. 64*)

1. Den Stab vom Motorblock herausnehmen und auf einer Tischplatte mit dem Messer nach rechts abstellen.
2. Die Werkzeuge (a-b-c) herrichten; mit der linken Hand das Werzeug (c) nehmen und am Mitnehmer,innen am Stab, einfügen.
3. **ACHTUNG:** mit dem Schlüssel (b) die Messergruppe loslösen (nach rechts drehen).
4. Mit der rechten Hand das Werkzeug (a) erfassen und an der unteren Halterung einfügen und einrasten lassen. Den ganzen Block nach rechts drehen bis die untere Halterung abgeschraubt ist. Achtung, die Dichtung auf der unteren Halterung(O-Ring) darf nicht verloren gehen.
5. Die Innenwelle des Stabes, zum Werkzeug (c) schieben und somit herausnehmen.
6. Die einzelnen Teile mit einem feuchten Tuch und Geschirrspülmittel reinigen, dabei beachten, dass die Lager nicht mit den Flüssigkeiten in Berührung kommen.
7. Hartnäckigen Ablagerungen mit einem Tuch energisch abreiben, es dürfen keine spitzen Gegenstände oder Scheuermittel verwendet werden.
8. Zur Wiedermontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen. **ACHTUNG:** das Messer gut fixieren, damit es sich während der Bearbeitung nicht loslöst.

Die Dichtungen 1 und 2 kontrollieren. Wenn sie ersetzt werden müssen, können sie bei einer Kundendienststelle angefordert werden.

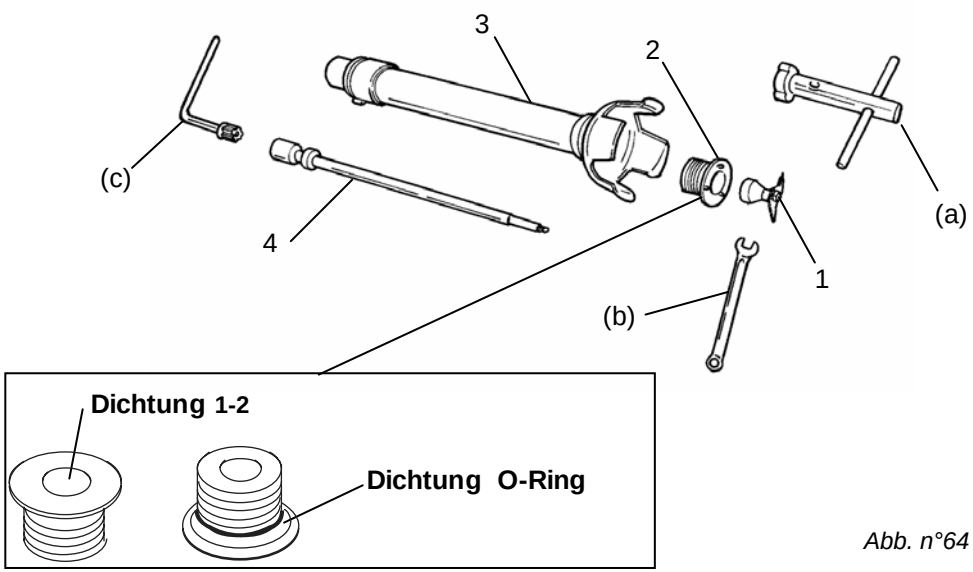


Abb. n°64

sein, sind alle Teile im Koffer verpackt.
Inhalt, siehe *(Abb. n.11)*:

a) Koffer mit Schutzumhüllung (zum späteren Transportieren und Lagern aufbewahren);
b) Motorblock;
c) Mixerstab (wenn angefordert) einschließlich Abmontagezubehör;
d) Rührquirle (wenn angefordert)
e) Benutzerhandbuch;

Den Klebestreifen, der das Packet verschließt, entfernen, dann den geschlossenen Koffer herausnehmen.

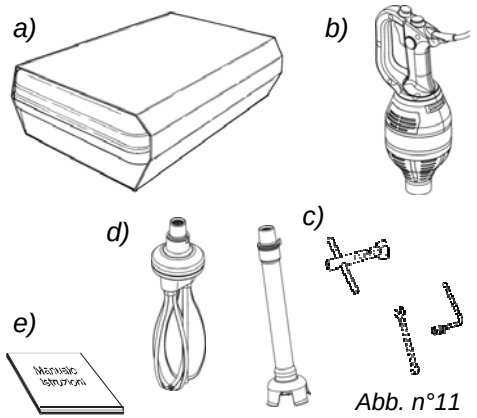


Abb. n°11

WANDHALTER *(Abb. n.12)*
Wenn dieser bestellt wurde, wird er separat in Karton verpackt.

TOPFUNTERSATZ
Wenn dieser bestellt wurde, wird er separat in Karton verpackt .

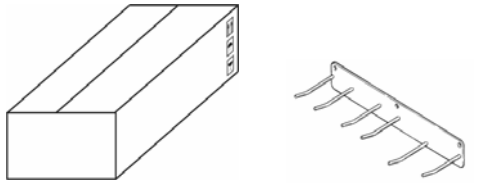


Abb. n°12

2.2 - STANDORT

Das Gerät muss samt seiner Zubehörteile in trockenen Räumen, von Wärmequellen und feuchten Stellen entfernt und vor Spritzer und Staub geschützt, aufbewahrt werden, jedenfalls an Stellen, wo der Stabmixer und seine Zubehörteile nicht beschädigt werden können (Abb.13).

Nach Gebrauch, den Stabmixer mit seinen Zubehörteilen wieder an den Wandhalter hängen (Abb.14 A).
Sollte der Stabmixer für längere Zeit nicht benutzt werden, kann er gemäß der Anleitungen an sicheren Plätzen aufbewahrt werden (nicht in Schubladen, wo verschiedenes Material aneinanderstoßt).
Dasselbe gilt, wenn kein Wandhalter bestellt wurde .

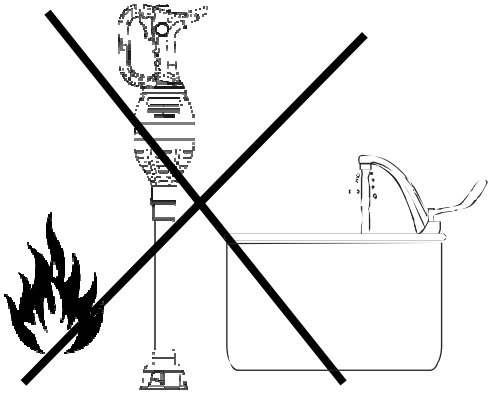


Abb. n°13

Non posizionare mai il frullatore ad immersione e gli accessori all'interno della valigetta se non perfettamente asciutti.

Stabmixer und Zubehör müssen vollkommen trocken sein, bevor man sie in den Koffer gibt.

Fixierung des Wandhalters ***(Abb. n.14):***

Der Wandhalter muss an einer festen Wand, die das Gewicht des Gerätes und der Zubehörteile tragen kann, befestigt werden.
Den Wandhalter mit Feststellschrauben und Dübeln von mindestens 8 mm fixieren.
Einen Mindestabstand von Tischen zum Aufhängen der Geräteteile vorsehen, dann den
Wandhalter fixieren.
Zur Anbringung die Anweisungen von Absatz 2.2 befolgen.

Einhängen der Geräteteile ***(Abb. n.14A):***

Den Motorblock auf den 2 rechten Einhängezapfen des Wandhalters, mit dem Griff nach rechts gerichtet, einhängen. Der höhere Zapfen muss sich innerhalb des Griffes und der andere außerhalb, unter dem Kabeleintritt, befinden.
Mixerstab und Quirl können auf den anderen Stützzapfen eingehängt werden, den Mixerstab mit dem Mixkopf nach oben gerichtet und der Quirl in Arbeitsstellung.

2.3 - ELEKTROANSCHLUSS

Die auf dem Typenschild (Abb.15) angegebenen Daten müssen mit jenen auf den Transport- und Auftragspapieren übereinstimmen, andernfalls den Hersteller um Erläuterungen bitten.
Sich vergewissern, dass die Der

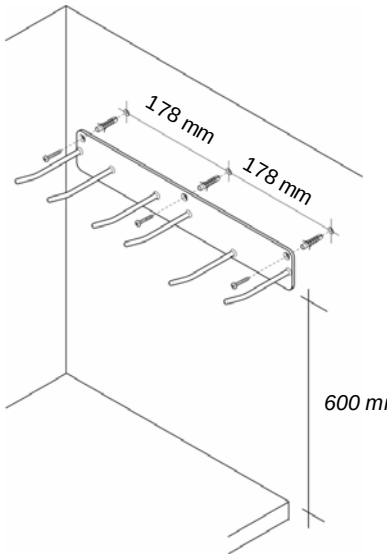


Abb. n°14

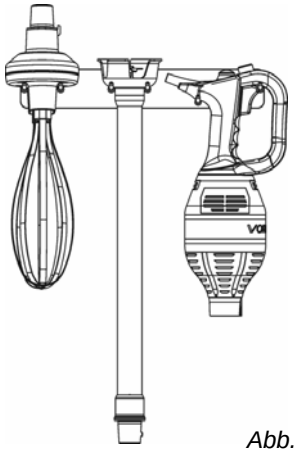


Abb. n°

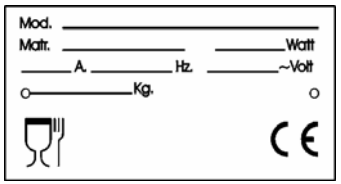


Abb. n°15

gehen. Die Quirle können nun für eine weitere Bearbeitung wieder . am Quirlkörper eingesteckt werden oder:

7) den Quirlkörper mit einem Tuch trocknen und für 1-2 Stunden senkrecht positionieren, damit die Wasserreste herausfließen können (Abb.58 a).
8) Danach den zusammengesetzten Quirl am Wandhalter einhängen (Abb.58).

Die Quirle (Abb.30. Nummer 19) können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

MOTORBLOCK

1. den Netzstecker ziehen (Abb.61);
2. mit einem feuchten Tuch eventuelle Spritzer am Motorblock wegwischen und sofort mit einem weiteren Tuch nachtrocknen.
3. Am Befestigungskonus der Einsätze kontrollieren, dass keine Flüssigkeiten eingedrungen sind, eventuell mit einem Tuch reinigen.

Nun, entweder den Stabmixer für eine weitere Bearbeitung benutzen oder:

4. den Motorblock am Wandhalter einhängen.

6.2 - AUSSERORDENTLICHE REINIGUNG

6.2.1 - ALLGEMEINES *(Abb. n.63)*

- Dieses Gerät erfordert auch eine außerordentliche Reinigung.
- Eine solche Reinigung muss durchgeführt werden, wenn das Gerät vom vorherigen Personal ungenügend gereinigt wurde, wenn ein schlechter Geruch wahrgenommen wird oder bei inneren Ablagerungen.
- Es handelt sich hierbei zwar um eine einfache Operation, die aber mit Sorgfalt und Vorsicht durchgeführt werden muss, um die Funktionstüch-

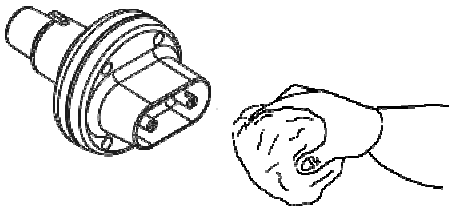


Abb. n°

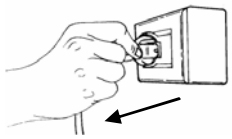


Abb. n°

Abb. n°

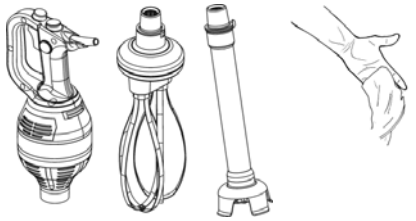


Abb. n°

4) **ACHTUNG:** mit einem feuchten, nicht kratzenden Schwamm den Stab außen abreiben es kann dazu die vorher benutzte Spülmittellösung benutzt werden (Abb.57).

5) Das Gefäß leeren, dann ausspülen und wieder mit warmen Wasser füllen.Das Gerät nochmals für ca. 10-15 Sekunden einschalten und spülen, diesen Vorgang noch einmal wiederholen, wenn der Einsatz noch nicht ganz sauber ist.

6) **ACHTUNG:**den Reinigungsvorgang ab Punkt 2 wiederholen, falls das Gerät noch schmutzig ist oder manuell die noch schmutzigen Stellen säubern. Achtung, durch das Messer könnte man sich Schnittwunden zuziehen (Abb. 56).

7) Der Einsatz kann nun für eine weitere Bearbeitung benutzt werden oder:

8) den Einsatz mit einem Tuch trocknen und für 1-2 Stunden senkrecht positionieren, damit die Wasserreste herausfließen können (Abb.57).

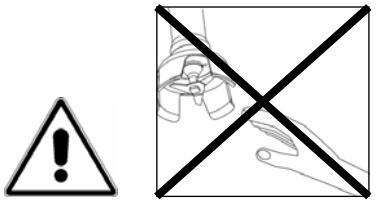
9) Danach den Stab am Wandhalter einhängen *(Abb. n.58)*.

QUIRL (Abb.59)

Zur Reinigung des Quirls dieselben Arbeitsschritte, wie für den Stab, bis Punkt 5 durchführen.

6) Den Quirl vom Quirlkörper herausnehmen und kontrollieren ob er sauber ist. Noch schmutzige Stellen müssen manuell nachgereinigt werden, auch die inneren Stellen am Quirlkörper reinigen *(Abb. n.60)*.

ACHTUNG: die Quirle sollten nicht ohne Handschuhe oder mit feuchten Händen gehandhabt werden, immer Schutzhandschuhe anziehen und jedenfalls vorsichtig vor-



ATTENZIONE! *Abb. n°56*

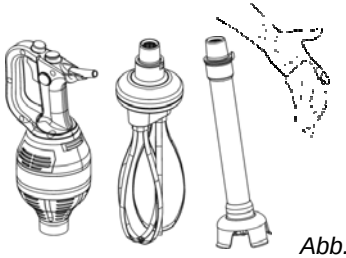


Abb. n°57

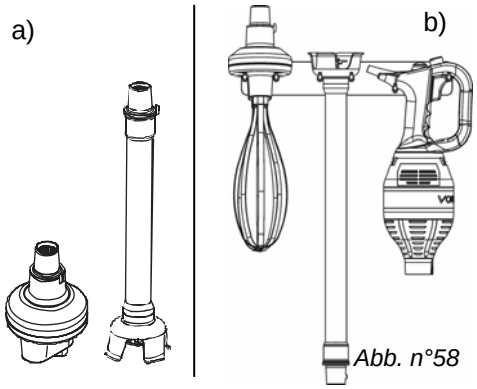


Abb. n°58

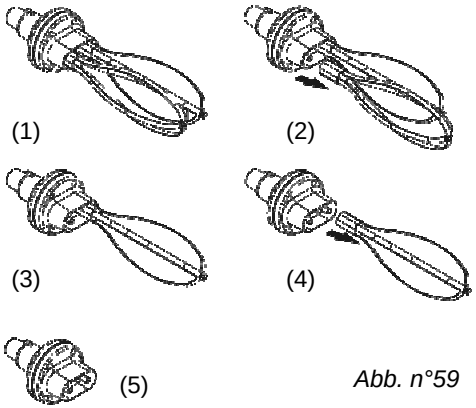


Abb. n°59

Stabmixer wird mit Speiseskabel (Schnitt 2x1 mm^2 Länge > 1,6 m) und SHUKO-Stecker (Abb.16) geliefert. Für dieses Gerät ist keine Erdung vorgesehen, weil es zweifach isoliert ist. Das heißt, dass alle externen Komponenten, die mit dem Operatoren in Berührung kommen könnten, nicht unter Spannung stehen, auch nicht bei Stöhrungen. Den Stabmixer anstecken (230 V. –50 Hz), dabei einen Fehlerstromschutzschalter, 10A, Δ I = 0.03A, vorsehen *(Abb. n.17)*) .

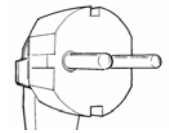


Abb. n°16

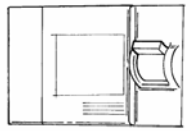


Abb. n°17

2.4 - SCHALTPLAN 115V- EINPHASENSTROM 230V. *(Abb. n.18)*

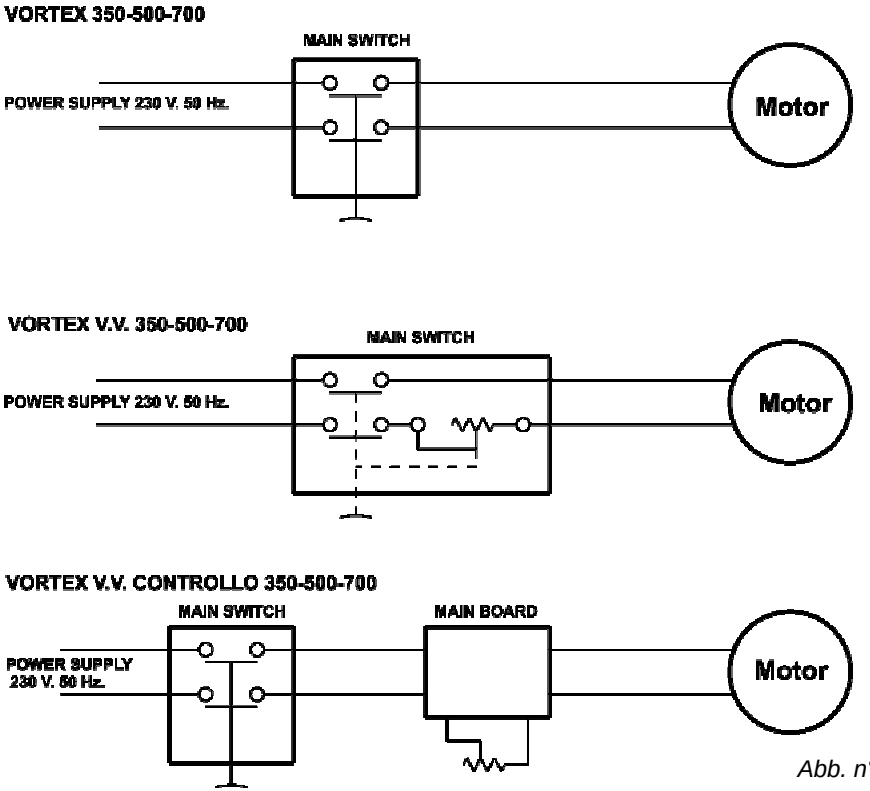


Abb. n°18

KAP. 3 - INFORMATIONEN ÜBER DIE MASCHINE

3.1 - ALLGEMEINE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Die allgemeinen Sicherheitsmaßnahmen bezüglich Installation, Gebrauch, Wartung und Störungsbehebung sind zwar selbstverständlich aber um so mehr zu berücksichtigen.

- Der Hersteller haftet nicht, wenn :

⇒das Gerät durch nicht autorisiertes Personal repariert wird ;

⇒nicht originale Ersatzteile benutzt werden ginali;

⇒die im Handbuch gegebenen Anweisungen nicht befolgt werden ;

- Das vorliegende Handbuch muss sorgfältig aufbewahrt und bei Bedarf zu Hilfe gezogen werden (Abb.19).
- Nur geschultes Personal, das über die in diesem Handbuch angeführten Sicherheitshinweise informiert ist, darf den Stabmixer gebrauchen.
- Neues Personal muss vorzeitig geschult werden.
- Den Stabmixer nicht von Kindern, Unfähigen, von Personen, die nicht geschult worden sind benutzen lassen(Abb.20).
- Vor Reinigungs- oder Pflegeoperationen, den Netzstecker ziehen (Abb.21).
- Vor Wechsel der Zubehörteile, den Netzstecker ziehen (Abb.21)
- Bei der ordentlichen Pflege und Reinigung die Restrisiken berücksichtigen.
- Bei der Benutzung, bei Pflege- und Reinigungsarbeiten, muss man mit allen Sinnen dabei sein.
- Für die Reinigung, die im Kapitel “ordentliche Reinigung” gegebenen Anweisungen befolgen.
- Der Stabmixer darf weder in die Spülmaschine noch durch Bespü-

ATTENZIONE!

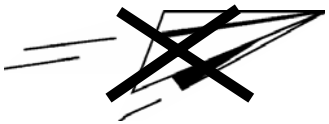


Abb. n°19

Abb. n°20

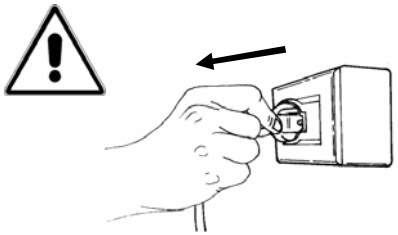


Abb. n°21

KAP.6 - ORDENTLICHE REINIGUNG

6.1 - ALLGEMEINES

- Nach jeder Bearbeitung muss eine Reinigung vorgenommen werden.
- Eine sofortige Reinigung erspart Zeit , garantiert eine lange Lebensdauer und entspricht den hygienischen Anforderungen.
- Alle Teile, die direkt oder auch indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen, müssen sorgfältig gereinigt werden.
- Der Stabmixer darf nicht mit Hochdruck oder Wasserstrahl gereinigt werden (Abb. 53), es dürfen auch keine säurehaltigen oder korrosiven Mittel, die die Oberfläche beschädigen könnten, verwendet werden (*Abb. 54*).
- Zur Reinigung dürfen keine Werkzeuge oder Bürsten oder andere Mittel, die die Oberfläche beschädigen könnten benutzt werden (*Abb. 54*).
- Die Belüftungsschlitze müssen regelmäßig kontrolliert werden, sie müssen sauber gehalten werden. Bei Verstopfungen eine KUNDENDIENSTSTELLE anrufen.
- **ACHTUNG:** zur Reinigung keine Druckluft benutzen, dadurch könnten Staubteile ins Innere gelangen *(Abb. n.53)*.

Zur korrekten Reinigung:

STAB (Abb. 55)

1) Ein Gefäß bereitstellen, in dem der Stabmixer bis zum max. Niveau eingetaucht werden kann.
2) Das Gefäß mit Wasser (50-60°) füllen und wenn notwendig ein Geschirrspülmittel hinzufügen.
3) Das Gerät einschalten und für ca. 20 Sekunden, wie bei einem normalen Bearbeitungszyklus, bewegen.

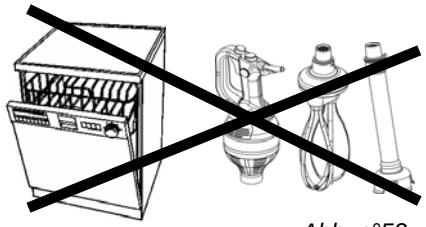


Abb. n°52

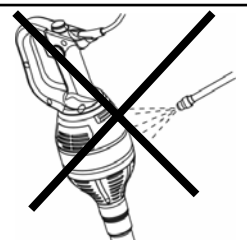


Abb. n°53

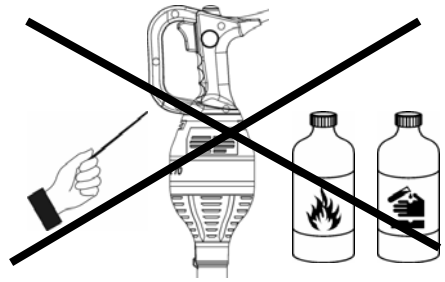
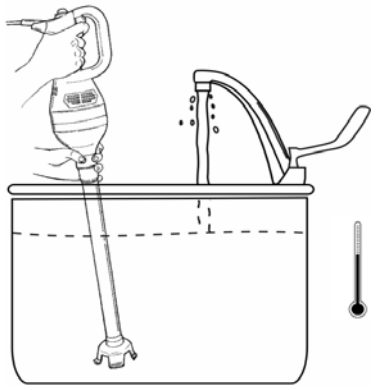


Abb. n°54



Den Stabmixer zur Reinigung für ca. 20 Sek. Einschalten.

Abb. n°55

markiert) nicht überschreiten. Bei Benutzung der Quirle muss die Bearbeitungsmasse ca. 2-3 cm unter dem Motorblock bleiben *(Abb. n.45)*.

Das Gerät einschalten (siehe Absatz 5.1) und im Gefäß den Stab oder den Quirl langsam kreisend bewegen. Die Quirle sollten die Gefäßewände nicht berühren.

Bei der Bearbeitung mit Stab sollte man den Stab sowohl kreisend als auch auf- und abbewegen, damit das Produkt besser unter die Bearbeitungsglocke gelangt (Abb.48).

Die Bearbeitung so lange durchführen, bis man das gewünschte Ergebnis erreicht, dann das Gerät ausschalten.
ACHTUNG: das Gerät nicht frei in der Luft funktionieren lassen und erst bei Stillstand des Motors die Einsätze aus dem Gefäß nehmen, um physischen und mechanischen Schäden vorzubeugen (Abb.49).

ACHTUNG: das Gefäß nur bis zu 2/3 füllen, weil während der Bearbeitung, durch die ausgeübte Zentrifugalkraft, die Masse an den Innenwänden ansteigt (Abb.48).

Die einzelnen Arbeitszyklen sollten nie länger als 10 Minuten dauern, auf jedem Fall sollte zwischen zwei Arbeitszyklen eine Ruhepause von mindestens 10 Minuten eingehalten werden. (Abb.51).

Am Ende der Bearbeitung das Gerät aus dem Gefäß herausnehmen und die Einsätze sofort reinigen **(siehe Kapitel 6 - ordentliche Reinigung)**
Niemals das Gerät unbeaufsichtig im Gefäß lassen.

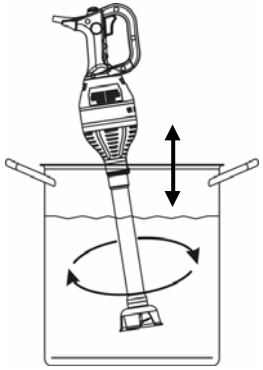


Abb. n°

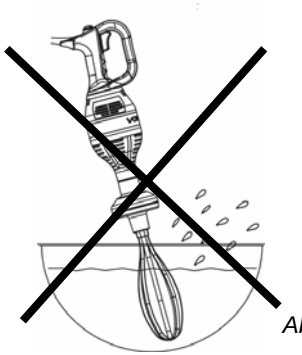


Abb. n°

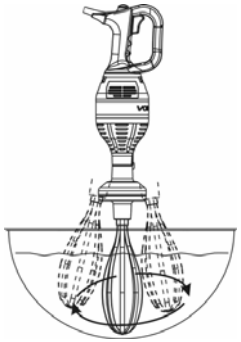


Abb. n°

Bearbeitungszyklen
10 Minuten ON – 10 Minu-

Abb. n°

lung mit Wasserstrahl gereinigt werden *(Abb. n.22-23)*.

- Der Stabmixer ist zum Mixen von Früchten, Gemüse und Fleisch, das aber **nicht gefroren und ohne Knochen** sein muss, geeignet (Abb.24); jedenfalls dürfen damit nicht zu harte Lebensmittel *(Abb. n.24)*. die für den Mixvorgang geeignet sind, verarbeitet werden. Jeder andere Gebrauch ist unzweckmäßig und darum gefährlich.
- Nach der Reinigung den Motorblock und das benutzte Zubehör trocknen .
- Den Stabmixer vor Sonneneinstrahlung, Regen, Spritzern, Feuchtigkeit und Gefrierung schützen *(Abb. n.25)*.
- Nicht am Kabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu nehmen *(Abb. n.26)*.
- Die Zuleitung regelmäßig kontrollieren, eine defekte oder beschädigte Zuleitung stellt eine große Gefahr elektrischer Natur dar.
- Sollte das Gerät für eine längere Zeit nicht benutzt werden, vor Wiederbenutzung eine Kontrolle durchführen lassen (durch Kundendienststelle)
- Bei Störungen oder vermutlichen Defekten, muss das Gerät ausgeschaltet werden, nicht selbst versuchen es zu reparieren, sondern den Kundendienst anrufen", visibile nel retro del presente manuale.
- Wenn das Gerät zufällig heruntergefallen oder in den Topf gefallen ist, darf es nicht benutzt werden, sich an den KUNDENDIENST wenden, der eine sorgfältige Kontrolle durchführen wird.
- Den Stabmixer nicht unnötig angesteckt lassen. Wenn das Gerät nicht gebraucht wird, es ausstecken (Abb.29)
- Beim Handhaben oder zum Aufhängen, das Gerät nicht am Kabel erfas-

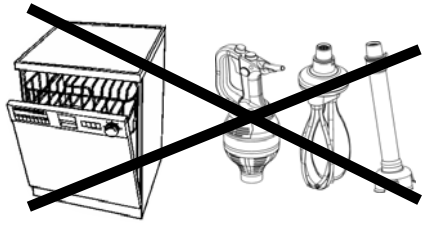


Abb. n°22

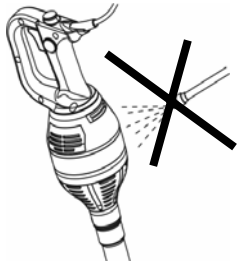


Abb. n°23

Abb. n°24

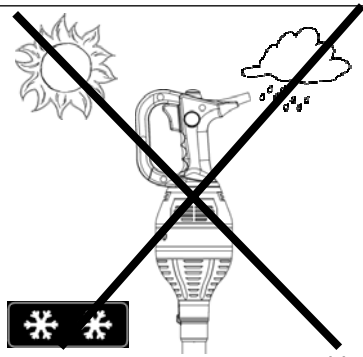


Abb. n°25

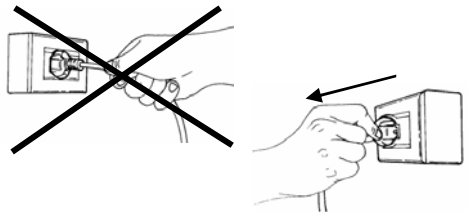


Abb. n°26

sen (Abb.27)

- Das Gerät ist gemäß der geltenden Normen hergestellt worden, trotzdem bleiben einige gefährliche Zonen, die berücksichtigt werden müssen. Es ist also ratsam die Hände nicht den scharfen Messerklingen und den sich bewegenden Teilen zu nähern *(Abb. n.28)*.
- Es ist zu vermeiden, dass Körperteile direkt mit den Messerklingen in Berührung kommen.

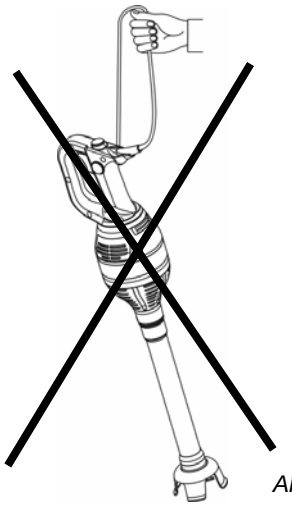


Abb. n°27

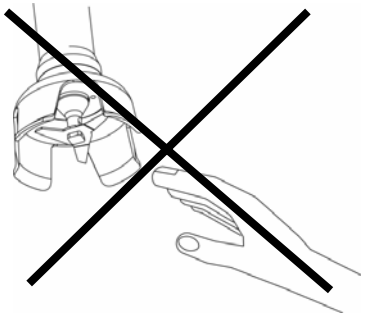


Abb. n°28

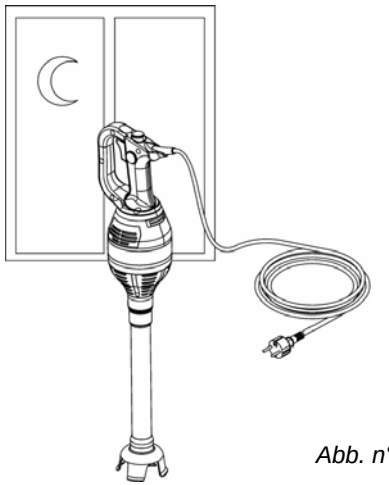


Abb. n°29

5.3 - GEBRAUCH DES GERÄTES
ACHTUNG:

- vor Inbetriebnahme kontrollieren, dass das Gerät vollkommen trocken ist und dass keine Verschmutzungen durch vorhergehende Bearbeitungen vorhanden sind (Abb. 43);
- Stab und Rürquirle müssen sauber sein;
- vor Gebrauch sich vergewissern, dass der Stab oder die Quirle mit dem Motorblock fest vereinigt sind (Abb. 44);
- sich vergewissern, dass das Gerät komplett ist und die Schutzvorrichtungen angebracht sind;
- die Zuleitung kontrollieren, sie könnte durch das Messer oder andere Küchenwerkzeuge beschädigt worden sein. In diesem Fall sofort eine „KUNDENDIENSTSTELLE“ anrufen.

Es werden 3 Stäbe mit jeweils verschiedenen Längen geliefert. Immer einen genügend langen Stab benutzen, damit der Motorblock mit dem zu bearbeitenden Produkt nicht in Berührung kommt.
Die Zubehörteile wie in Kapitel 5 beschrieben einsetzen .
Mit einer Hand den Stabmixer am Griff festhalten, mit der anderen Hand das Gerät gleich über der Markierung am Stab erfassen *(Abb. n.46)*.

Eine bequeme und korrekte Arbeitsstellung einnehmen, damit in aller Sicherheit gearbeitet werden kann. Bei der Bearbeitung sollten die Töpfe nicht auf der Flamme stehen, zu hohe Arbeitstische sollten vermieden werden *(Abb. n.47)*.

Den Stabmixer leicht geneigt eintauchen. dabei das max. Niveau (auf Stab

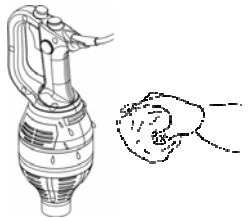


Abb. n°

Abb. n°

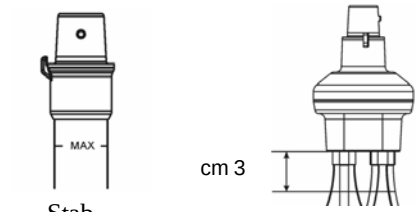


Abb. n°

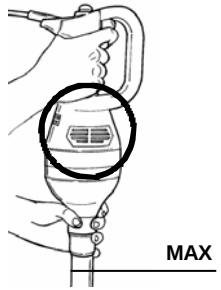


Abb. n°

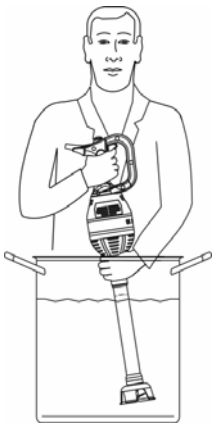


Abb. n°

Einschalter (2) loslassen. Bei Benutzung des Notausschalters muss zum Ausschalten der Einschalter (2) nochmals gedrückt und dann losgelassen werden.

5.2 - ANWENDUNGSBEREICH

Der Stabmixer ist zum Mixen, Emulsionieren und Schlagen von Früchten, Gemüse, Fleisch, jedenfalls von Lebensmitteln allgemein, konzipiert worden.

Mit dem Stabmixer dürfen keine chemischen Stoffe, Schmutzwasser, Klebstoffe und jedenfalls Stoffe, die nicht zu den Lebensmitteln gehören, verarbeitet werden.

Das Gerät ist zwar zur Bearbeitung von heißen Produkten geeignet, es sollten dabei aber die 70° C. nicht überschritten werden und jedenfalls ist es ratsam eine Bearbeitungsdauer von max. 10 Min. nicht zu überschreiten.

Mixen:
Benutzung des Mixstabes (*Abb. 41*)
Früchte, Gemüse, Fleisch und andere Lebensmittel müssen unter Zusatz von Flüssigkeiten püriert werden.
Die Lebensmittel müssen zerkleinert werden, dabei sollten die einzelnen Stücke die Größe einer Nuss nicht überschreiten (3x3 cm), sie müssen ohne Knochen und dürfen nicht zu hart sein.

Schlagen, Emulsionieren:
Dazu die Quirle benutzen (*Abb.42).*
Zum Schlagen und Rühren von Eiern, Milch usw., zur Herstellung von Soßen, Mousse, Sahne, jedenfalls von leichten Teigen.
Zum Rühren von härteren Teigen ist der Stabmixer nicht geeignet

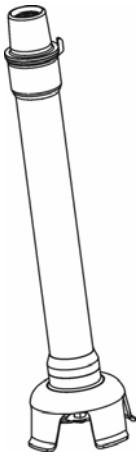


Abb. n°

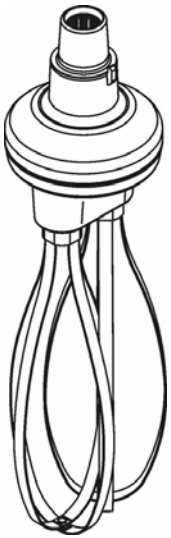


Abb. n°

KAP. 4 - DAS GERÄT KENNEN LERNEN

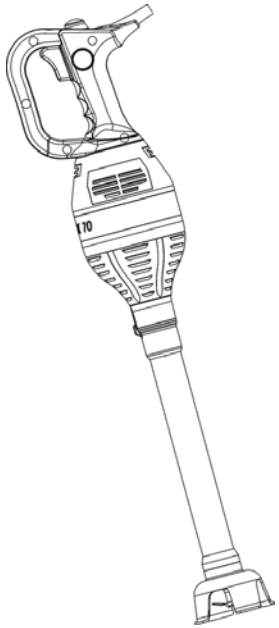
Der Stabmixer besteht aus den hier nachstehenden Teilen (Abb.30):
- Motorblock
- Mixstab
- Quirl

4.1 – KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN
Der Motorblock ist aus hochbeständigem ABS, mit Einsätzen aus Stahl und Aluminium. Diese Werkstoffe dürfen mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind also hygienisch sicher und weisen eine gute Beständigkeit gegenüber der in den Lebensmitteln enthaltenen Wirkstoffe auf. Die Materialien sind so zusammengesetzt worden, dass sie zudem eine hohe mechanische Beständigkeit aufweisen.
Der Mixstab besteht hauptsächlich aus Edelstahl, hochbeständigem ABS und Aluminium.
Der Quirl besteht aus Edelstahl, Körper aus druckgegossenem Aluminiun, mit hochbeständigem ABS umschichtet. Die inneren mechanischen Komponenten sind für eine lange Lebensdauer aus Stahl und sind vollkommen abgedichtet.
Wandhalter und Topfuntersatz sind aus Edelstahl.
Der Koffer besteht aus Kunststoff und ist innen mit Schaumgummi ausgekleidet.

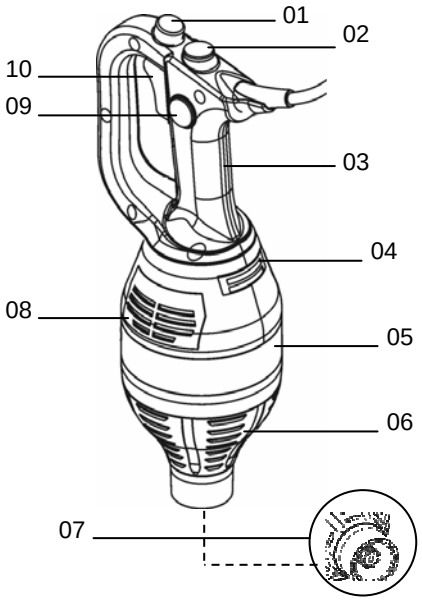
LEGENDE:

01	*Geschwindigkeitsregler*	*10*	*Einschalter*
02	*Sicherheitsdruckknopf*	*11*	*Einrastkonus*
03	*oberer Handgriff*	*12*	*Mitnehmer (Mutter-Passung)*
04	*Luftausgang*	*13*	*Einrastsprosse*
05	*Streifen*	*14*	*Sperrung Stab/Quirl*
06	*unterer Griff*	*15*	*Graduiertes Rohr*
07	*Mitnehmer (Bolzen)*	*16*	*Schutzglocke auf Stab*
08	*Luftansaugung*	*17*	*lMesser*
09	*Notausschaltung*	*18*	*Quirlkörper*
		19	*Quirleinsatz*

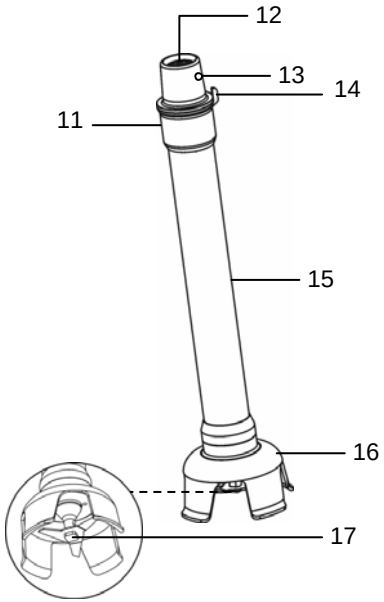
Stabmixer



Motorblock



Bearbeitungsstab



Bearbeitungsquirle

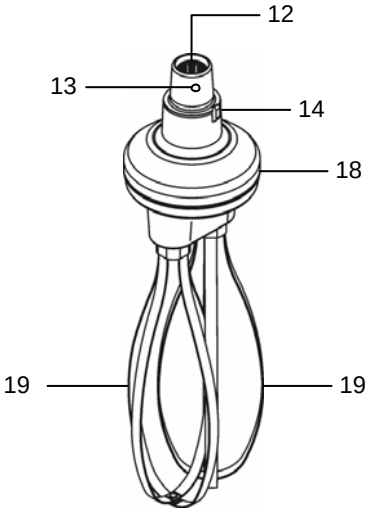


Abb. n°30

5.1 - VORKONTROLLE

Überprüfen, ob die Zubehörteile richtig festsitzen **(siehe Kaptel 5).**
Den Elektroanschluss überprüfen **(siehe Absatz 2.3)**

Das Gerät mit einer Hand festhalten, dann die Funktion des Gerätes testen (Abb. 38-39-40):

- sich vergewissern, dass der Einschalter (2) nicht gedrückt ist;
- den Stecker in die Steckdose stecken;
- mit der freien Hand gleichzeitig Sicherheitsdruckknopf (1) und Einschalter (2) drücken. Das Gerät ist nun einsatzbereit und der Sicherheitsdruckknopf kann losgelassen werden;
- bei normalem Gerät wird der Motor mit max. Drehzahl starten. Achtung auf den Gegenstoß durch die hohe Motorleistung;
- ist das Gerät mit Geschwindigkeitsregler ausgerüstet, kann die Geschwindigkeit stufenweise, durch nochmaliges Drücken des Einschalters bis zur max. Geschwindigkeit erhöht werden;
- wenn das Gerät mit Geschwindigkeitsregler für Kontrolle und Stabilisierung der Geschwindigkeit ausgerüstet ist, nach Anlaufen des Motors, mit der freien Hand den Geschwindigkeitsregler (4) drücken und die Funktionstüchtigkeit prüfen;
- **sollte das Gerät auch ohne Drücken des Sicherheitsschalters (1) starten, muss diese Prüfphase abgebrochen werden und der Hersteller kontaktiert werden;**
- den Notausschalter (3) drücken und den Einschalter (2) loslassen;
- zum Ausschalten des Gerätes den

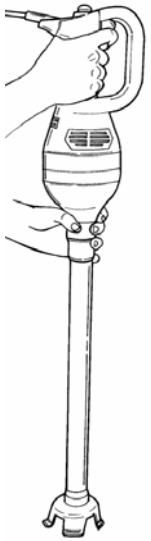


Abb. n°38

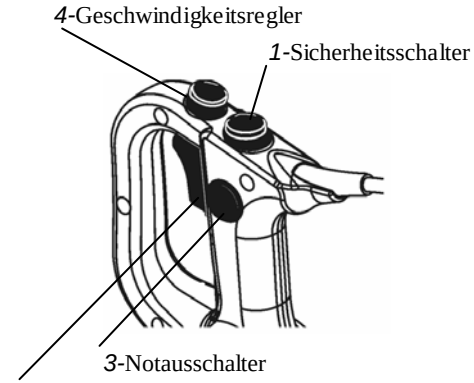


Abb. n°39

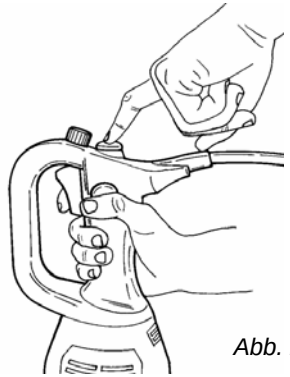


Abb. n°40

KAP. 5 - GEBRAUCH DES GERÄTES

EINSETZEN DER ZUBEHÖRTEILE:

Beim Einsetzen der Zubehörteile muss der Netzstecker gezogen sein.
Alle Zubehörteile des Stabmixers können ganz einfach ausgetauscht werden. Es könnten lediglich kleinere Unterschiede, je nach Modell, Produktionsdatum und Hersteller vorkommen. Sind noch weitere Stabmixer vorhanden, sollte jeder mit seinem eigenen Zubehör aufbewahrt werden.

MOTORBLOCK – STAB (*Abb. 36*)
Den Motorblock am Griff erfassen und mit der anderen Hand den Stab festhalten. Die Sprosse des Stabes zum Schlitz des Motorblocks ausrichten (1). Den Stab tief einschieben (2) und um 90° im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis der Stab festsitzt (3). Die Sperrung wird dann mit dem Bezugspunkt am Motorblock einrasten

MOTORBLOCK – Quirl (*Abb. 36*)
Den Motorblock am Griff erfassen und mit der anderen Hand den Stab festhalten. Die Sprosse des Quirls zum Schlitz des Motorblocks ausrichten (1). Den Quirl tief einschieben (2) und um 90° im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis der Quirl festsitzt (3). Die Sperrung wird dann mit dem Bezugspunkt am Motorblock einrasten.

ABMONTAGE DES QUIRLS (*Abb. 37*)
Die Stahlquirle können vom Körper herausgenommen werden, dazu Schutzhandschuhe benutzen. Den Motorblock mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand zuerst einen Quirl (2) dann den anderen Quirl herausziehen (4).
Zur Montage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

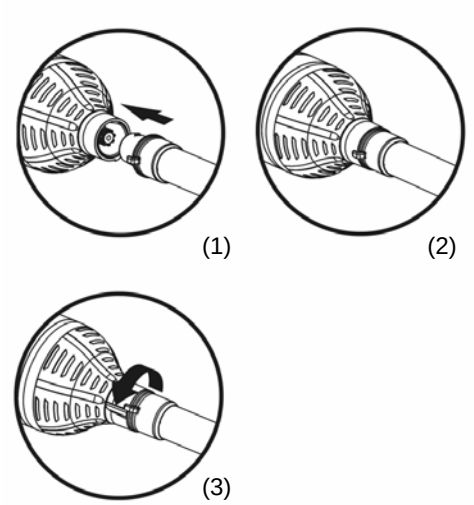


Abb. n°36

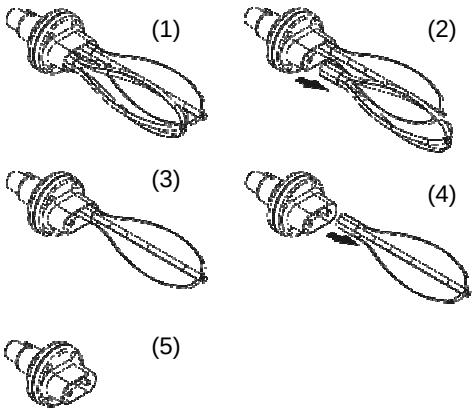


Abb. n°37

4.2 - EINGEBAUTE SICHERUNGEN

4.2.1 - Mechanische Sicherungen

Die eingebauten mechanischen Sicherungen des in diesem Handbuch beschriebenen Stabmixers entsprechen den EG-Richtlinien:
- Maschinenrichtlinie **98/37/EG**;
- **EN 294:1992**
- **EN 12853.**

Der Stabmixer ist wie nachfolgend beschrieben ausgerüstet:
- mit Schutzglocke auf Quirl (*Abb.32 b*),
- mit Schutzglocke auf Mixstab (*Abb.32 a)*,
- Mitnehmer am Motorblock (*Abb.33*),
- Griff mit Schutz gegen zufälliges Einschalten (*Abb.34*),
- mit ordnungsgemäßem Griff zum bequemen Erfassen,
- die maximale Eintauchtiefe ist am Stab eingeprägt *(Abb. n.45).*

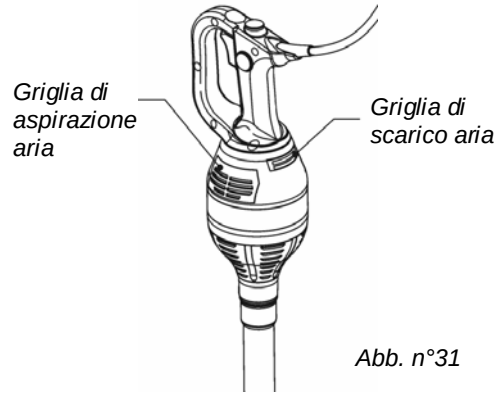


Abb. n°31

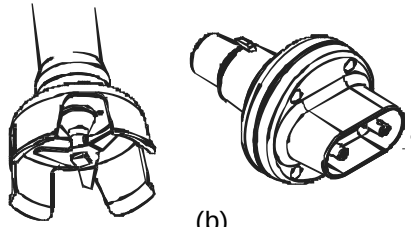


Abb. n°32

4.2.2 - Elektrische Sicherungen

Die eingebauten elektrischen Sicherungen des in diesem Handbuch beschriebenen Stabmixers entsprechen den EG-Richtlinien:
- Richtlinie für Niederspannung **73/23/ EG**;
- Richlinie über elektromagnetische Kompatibilität **89/336/EG**;
- **EN 60204-1:1997** .

Der Stabmixer ist wie nachfolgend beschrieben ausgerüstet:
- mit zweifacher Isolierung, damit Teile, die berührt werden können nicht unter Spannung stehen, auch nicht im Falle von Störungen;
- Schutzeinrichtung gegen zufälliges Einschalten (*Abb. 34*).
- Abschirmung der internen Kompo-

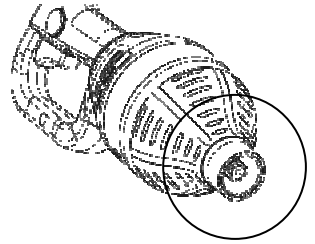


Abb. n°33

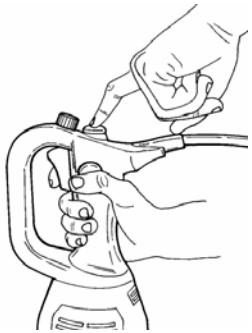


Abb. n°34

nenten gegen Spritzer .

- der Stabmixer ist vorschriftsmäßig mit mechanischen und elektrischen Sicherungen ausgerüstet (die bei Betrieb und bei der Reinigung und Pflege aktiv sind), es bestehen aber trotzdem einige **RESTRISIKEN (98/37/EG Punkt 4.2.1)**, die nicht vollständig beseitigt werden können und auf die in diesem Handbuch mit ***ACHTUNG*** hingewiesen wird. Diese beziehen sich auf Schnittgefahr, Gefahr bei Berührung des Messers, des Mitnehmers, der Quirle und anderer Geräteteile und Gefahr durch Elektrostöße .

4.3 - MASCHINENBESCHREIBUNG

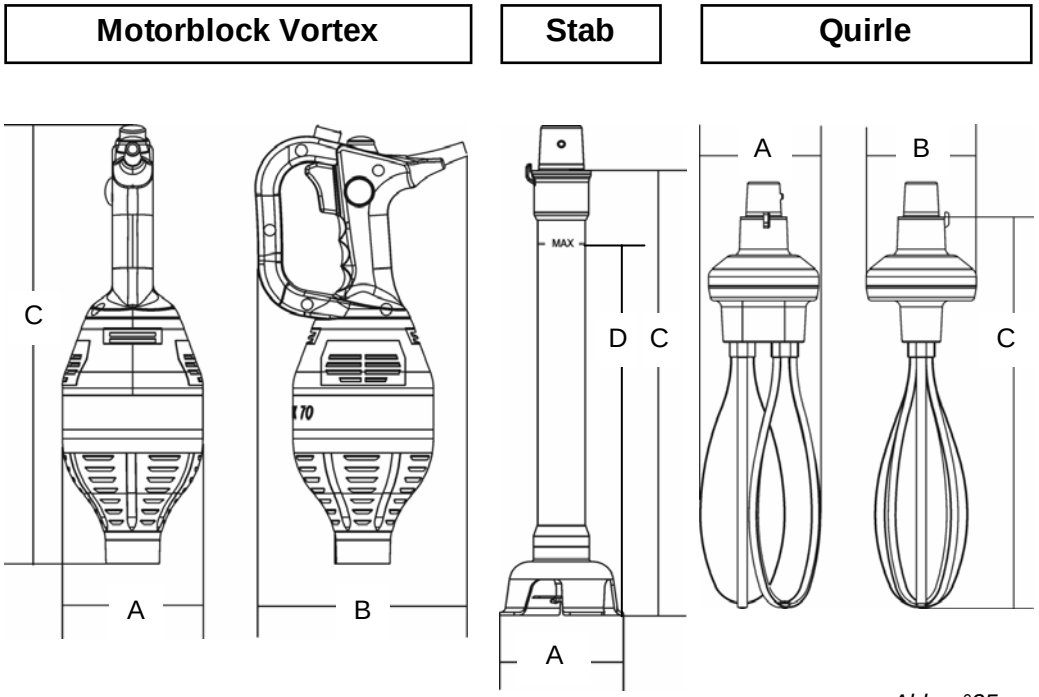


Abb. n°35

4.4 - ABMESSUNGEN, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...

ACHTUNG ***:***
Die elektrischen Daten des Gerätes sind auf dem Schild nahe am Griff eingetragen *(Abb. n.15)*.

TAB. n°1 **- ABMESSUNGEN UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**
(Abb. n.35)

	Leistung	Speisung	Messer umdrehungen	Abmessungen AxBxC	Netto Gewicht
	Watt/Hp	*230V/50Hz*	*r.p.m.*	*mm*	*kg*
Vortex 35	350/0,50	230V/50Hz	16.000	125x190x377	2,8
Vortex 35 VV	350/0,50	230V/50Hz	0÷16.000	125x190x377	2,8
Vortex 35 VV Stab	350/0,50	230V/50Hz	0÷16.000	125x190x377	2,8
Vortex 50	500/0,70	230V/50Hz	16.000	125x190x385	3
Vortex 50 VV	500/0,70	230V/50Hz	0÷16.000	125x190x385	3
Vortex 50 VV Stab	500/0,70	230V/50Hz	0÷16.000	125x190x385	3
Vortex 70	700/0,95	230V/50Hz	16.000	125x190x390	3,3
Vortex 70 VV	700/0,95	230V/50Hz	0÷16.000	125x190x390	3,3
Vortex 70 VV Stab	700/0,95	230V/50Hz	0÷16.000	125x190x390	3,3

	Abmessungen				Netto Gewicht
	mm	*mm*	*mm*	*mm*	*kg*
Stab 30	A = 100 ø	-	C = 363,5	D = 300	1,2
Stab 40	A = 100 ø	-	C = 459	D = 400	1,4
Stab 50	A = 100 ø	-	C = 559	D = 500	1,6
Quirle	A = 117	B = 113	C = 385	-	-